

Fettuccine alla chitarra con sugo d'anatra.

Domenica la voglia di perdermi tra i fornelli e sporcarmi le mani di farina era davvero irresistibile. Giusto il tempo di fare colazione e cambiarmi poi via tra fuochi, pentole, coltelli e spezie per preparare uno di quei piatti della domenica che richiedono tempo e dedizione. Guardare estasiati la ricetta che a poco a poco prende forma mentre si fa strada l'idea che l'impegno sarà ripagato, perché la cucina è un luogo sacro dove la meritocrazia può ancora esistere. Mancano solo loro i profumi che non tardano ad arrivare. La preparazione di un buon ragù d'anatra volge al termine, mentre la sfoglia che ha riposato e' ansiosa di tendersi e "suonare" le sue soavi note sulla chitarra. Ruvida al punto giusto grazie alla lavorazione con semola rimacinata, cuoce rapidamente, per poi amalgamarsi al gustoso ragù. Il risultato soddisfa il palato e ripaga la mattinata trascorsa a cucinare allegramente in cucina con mio marito, nonché il mio sfoglino di fiducia. Sono ricordi indelebili.

INGREDIENTI per il RAGÙ di ANATRA:

- 1/2 anatra
- 2 scalogni (di cui 1 per il brodo)
- 2 gambe di sedano (di cui 1 per il brodo)
- 2 carote (di cui 1 per il brodo)
- sale
- pepe
- 3 foglie di alloro
- 5-6 grani di pepe rosa
- 5 bacche di ginepro
- 1/2 bicchierino di cognac
- 300 ml di passata di pomodoro
- olio extravergine di oliva di buona qualità
- pepe macinato fresco

- 1 spicchio di aglio



INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA:

- 4 uova intere
- 300 g di farina di grano duro
- 100 g di semola rimacinata per l'impasto + 50 g circa per la lavorazione
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della carne. Lavare la nostra porzione di anatra sotto l'acqua corrente, tamponare con scottex da cucina e trasferirla sul tagliere. Con un coltello ben affilato, eliminare la pelle.



Separare la carne dallo scheletro. Mettere da parte la polpa

ottenuta che ci servirà per il ragù. Mentre la carcassa e il collo li utilizzeremo per fare un brodo leggero di anatra.



Per la preparazione del brodo mettere in una pentola dalle pareti alte la carcassa, uno scalogno, una carota e il gambo di sedano lavati e tagliati a pezzettoni. Aggiungere 1 foglia di alloro, qualche granello di pepe rosa, una presa di sale e coprire il tutto con acqua fredda. Portare a bollore e proseguire la cottura fino a quando la quota liquida si sarà ridotta di almeno 1/3.



Intanto tagliare a coltello, la polpa d'anatra messa da parte, fino ad ottenere un trito abbastanza grossolano.



In un'altra pentola scaldare un filo di olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio. Aggiungere la carota, il gambo di sedano e lo scalogno tritati e far soffriggere brevemente.



Unire il trito di carne ottenuto, una presa di sale, 2 foglie di alloro, qualche bacca di ginepro e una macinata di pepe fresco. Far cuocere circa 3 minuti a fiamma viva, mescolando spesso, sfumare con il 1/2 bicchierino di cognac, poi spegnere la fiamma e lasciar riposare con il coperchio.



Quando il brodo e' pronto, rimettere sul fuoco la pentola con il trito di verdure e polpa. Portare a bollire e irrorare con 6-7 mestoli di brodo caldo. Proseguire la cottura a fiamma dolce. Il ragù deve appena sobbollire.



Quando il brodo sarà evaporato di circa la metà, aggiungere 300 ml di passata di pomodoro e proseguire la cottura, sempre a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto.



Mentre il ragù prosegue la sua cottura lenta, possiamo dedicarci alla pasta fresca. In una ciotola impastare 4 uova intere con 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, la farina di grano duro e la semola rimacinata. Se necessario aggiungere un po' di farina di grano duro. Coprire l'impasto ottenuto con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità. Trascorso questo tempo iniziare a tirare la sfoglia, massaggiandola tra un passaggio e l'altro con la semola rimacinata per dare maggiore ruvidità alla pasta. Preparare dei fogli di pasta e stenderli sulla spianatoia per lasciarli asciugare un po'. Quando la cottura del sugo volge al termine, poiché il brodo ed il pomodoro si sono ristretti lasciando spazio alla giusta cremosità del sugo, mettere a bollire l'acqua per la pasta e passare la sfoglia sulla chitarra con il matterello per creare le fettuccine.





Quando l'acqua bolle, salare, aggiungere un cucchiaino di olio extravergine di oliva, per evitare che la pasta si appiccichi e cuocere le fettuccine fresche. Lasciar bollire circa 2 minuti, poi scolare leggermente al dente. Condire con il ragù d'anatra e servire, a piacere con parmigiano grattugiato.

CONSIGLIO: se non disponete della chitarra per creare le fettuccine, basterà tirare la sfoglia nell'apposito inserto da lasagne della macchina da pasta o semplicemente tagliarle manualmente con la rotella. Il risultato sarà lo stesso e l'impasto manterrà comunque la sua ruvidezza grazie alla lavorazione con semola rimacinata.